

Góð ráð móti matspilli



Allur matur, sum tú keypir og ger, eigur at fara í munnin og ikki í ruskilatið.

Her kunnu nevast trý støð, har nakað kann gerast: Í handlinum: Keypt ikki meira, enn tær tørvar.

Í køkinum: Ger ikki størri nøgd av mati, enn tit eta.

Eftir máltíðina: Er avlop, koyr tað so í frystiboksina ella í kuldaskápið til at eta dagin eftir. Tað kann eisini nýtast sum viðskeri.

- Ven teg at keypa mat eftir tørvi, áðrenn tú fert til handil.
- Hav altíð keypiseðil við til handils og fyrireika teg, hvat tú skalt keypa.
- Brúka høvdið og ikki búkin, tá ið tú fert til handils.
- Áðrenn tú smeltar fyrri einum góðum tilboði, ger tær greitt, um tað verður etið.
- Í handlinum: Skalt tú eta matin sama dag, kanst tú tað sama keypa mat, sum er næst seinasta söludegi.
- Í køkinum eigur tú at hugsa teg væl um – áðrenn tú fert at gera mat. Hugsa um, hvussu nógv hvør í húshaldinum etur, ikki minst tá ið tað kemur til spaghetti, rís, epli og annað.
- Hevur tú keypt ov stórar nøgdir av kjøti, breyði og øðrum, kanst tú frysta ein part.
- Tað ræður um sum skjótast at koyra avlop í frystiboksina ella í kuldaskápið. Skilagott er at seta merkiseðil við degi og innihaldi á tað, sum fryst verður.
- Hugsa um, hvussu avlopið kann brúkast.
- Ger mat til fleiri dagar – døgurðaaavlop kann etast aftur við breyði dagin eftir.
- Legg matarætlan.
- Sker innpakkingina upp fyrri at fáa allan matvøruna úr.
- Goym matin rætt.
- Halt skil á í kuldaskápinum: tær elstu matvørurnar skulu standa fremst.
- Til ein døgurða ella eina buffét: Set ikki allan matin fram í senn. Maturin heldur sær betur og longur í kuldaskápinum. Tað er til dømis óneyðugt at seta ein heilan ost á borðið, um nóg mikið er við einum hálvum. Hin helvtin kann koma á borðið seinni.

Kelda: Stopspildafmad.dk

Tveita mat burtur fyri nógvir milliónir

Umrokna vit dansku hagtølini til føroysk viðurskifti, tveita vit mat fyri 132,5 mió. krónur burtur um árið. Tað er nógv verri enn so í Føroyum, og tað er ræðuligt at hugsa um, heldur Johannes Jensen, stjóri á Hotel Føroyum



Randi Jacobsen

Tað er ein andsøgn ímillum, at menniskju í hópatali í heiminum doyggja í hungri, og at matur fyri milliardir verður tveittur burtur av teimum, sum hava ov nógv. Hagtalsmetingin í Danmark sigur, at har verður tveittur matur fyri 16 milliardir krónur burtur. Hetta er fyri matstovur, matvørur, handlar og húshald. Brúka vit tey tølini og rokna tey um eftir fólkatálinum, tveita føroyingar mat fyri 132,5 mió. krónur burtur. Men tølini í Føroyum eru væl hægri enn so, halda bæði Niels Mortensen, stjóri í Miklagarði og Johannes Jensen, stjóri á Hotel Føroyum. Ongum dámar at skula tveita mat burtur, og handlarnir gera sitt besta við at minka um burturkastið av mati. Heini Tausen, leiðari í Inn-handlinum við Sundsvegin

sigur, at allir Inn-handlarnir hava somu føstu manna-gongdir. Teir fylgja væl við, nær seinasti söludagur nærkast, og nakað áðrenn verður prísurin settur niður. Tilboð hjálpa Vandir er altíð fyrri, at frukt og grønmeti spillist, og handlarnir plaga at lækka prísirnar á hesum vørum, áðrenn tær eru farnar at eldast. – Ein vansi fyrri handlar-nar kann vera, at fólk heldur keypa niðurstettar vørur enn aðrar vørur, men haldararnir vilja heldur hava nakrar krónur fyri vørur enn at koyra hana burtur, og tað kostar eisini at koyra burturkast á brennistøðina, sigur Heini Tausen. Hann heldur, at viðskifta-fólkini eru fegin um hesi tilboð. Tey eru ikki bara fegin um at kunna keypa bíliga vørur, men teimum dámar eisini at nakað verður gjort

fyrri ikki at tveita so stórar nøgdir av mati burtur. Hug-burðurin millum fólk er, at matur eigur ikki at fara burtur. Miklagarður hevur eisini sínar mannagongdir og ger ymisk átøk fyrri at minka um burturkastið. Niels Mortensen, stjóri í Miklagarði ivast ikki í, at føroyingar tveita væl meira burtur enn danir, tí frukt og grønmeti kemur bara tvær ferðir um vikuna til Føroya. Handlarnir í Danmark fáa vøru hvønn. – Vøran fer úr Danmark fríggjadag og er ikki í Føroyum fyrr enn mánadag, og vøran kann tí ikki halda sær líka leingi her sum í grannalondunum, sigur Niels Mortensen. Nógvr frukt verður ikki í sama mun sum áður sprænd og viðgjørd móti spilli, og tað stytir eisini um haldbari.

Matstovurnar synda mest Tveita matvørurhandlarnir nógvan mat burtur, er stóðan nógv verri hjá matstovunum. Johannes Jensen heldur eins og Niels Mortensen, at her fer væl meira matur burtur enn í Danmark. – Eg eri ikki bilsin, um upphæddin táttar í 200 mió. krónum, sigur hann. Johannes Jensen er alt annað enn fegin um, at so nógvr matur fer fyrri einki, men tað er ilt at gera við. – Tá ið vit hava eina buffét, skal borðið verða fult, men vit vita ikki framman-undan, hvussu nógvr verður etið. Alt, sum ikki verur brúkt fer burtur, tí tað kann ikki fara aftur á borðið, sigur Johannes Jensen. Hann heldur tað vera ræðuligt at hugsa um, og ikki minst tá ið hugsað verður um, at sum í menniskjum góður tokki visti á, at nógvar familjur í Føroyum at kalla einki hava at liva av.